

京都発!

京の食材の魅力を科学的にご紹介

食とみどりの サイエンスNow

入場無料
予約不要
当日先着順

☆日 時 平成30年12月1日(土)
14:00~16:00

☆場 所 京都市梅小路公園「緑の館」
京都市下京区観喜寺町56-3
TEL: 075-352-2500



会場には駐車場がございません。
当日は公共交通機関を利用してお越しください。

- ・「京都」駅(JR・地下鉄・近鉄)中央口より塩小路通を西へ徒歩約15分
- ・JR山陰本線「丹波口」駅より南へ徒歩約15分

☆講演

1. 京野菜のおいしさを科学的に評価する

京都府農林水産技術センター 農林センター
主任研究員 村松 功



味認識装置

2. 皮ごと食べるブドウ ~シャインマスカットの衝撃~

京都府農林水産技術センター 農林センター
丹後農業研究所 主任研究員 山口 俊春

てん茶飲料の試飲や
試食もごぞいます



- 主催 京都府農林水産技術センター
- 後援 京都府生活協同組合連合会、京都府農業協同組合中央会
(公社)京のふるさと産品協会、京都府立大学